



MACAUEAT 市場策劃及製作有限公司

Production | Marketing | Media



序

品牌的宗旨 ●

MACAUEAT致力研究和結合飲食、藝術文化、潮流和lifestyle（生活方式）於一體。MACAUEAT主辦人Lambert曾到世界各地餐廳采風並獲取靈感。他認為，有了文化和藝術等內容的加入，美食也可以變得具實驗性和參與性。

關於我們 ●

擅於把澳門餐飲的《小城之魅》以高質量的影像和視覺設計，結合新媒體力量和營銷技巧呈現，帶您去發掘澳門美食背後的人和事，賦予你每一口咀嚼更多想像和討論空間，同時刻劃出餐廳的的品牌故事和形象，為客戶帶來可持續發展的盈利和發展空間。合作案例有新濠天地摩柏斯酒店「風雅廚 — 杜卡斯餐廳」、漁人碼頭勵宮酒店「勵皇軒」等。

我們做這些的意義 ●

當今社會，飲食的動機不再是單純的“填飽個胃”，它更是一種文化，一種生活方式，一個和社區的連結，與另一半、朋友和家人歡聚時光的契機。MACAUEAT建立一套品牌識別系統，讓飲食文化不再是抽象的概念，而是可見的、可感受到的影像化內容，最終將這個觀念傳播給澳門人，並且同時推廣更多有想法、高品質的餐廳/飲食給予澳門人。

MACAUEAT · Team

Lambert LAM 林智聰

A. 創辦人

- INSERT MAGAZINE 餐飲編輯
- 澳門生產力暨科技轉移中心講師
- 旅遊局文旅博主孵化計劃導師
- 曾任米芝蓮星級餐廳餐飲推廣主任
- WSET 第二級
- 澳門旅遊學院-國際美食管理碩士



教學花絮及媒體報導

澳門生產力暨科技轉移中心主辦的“中小企業新媒體營銷攻略——美食風格拍攝秘笈”分享會昨舉行。由動力製作及策劃有限公司創辦人林智聰擔任主講。他表示，現時大眾沒有耐心看文字，需要精美、引人入勝的圖片來吸引觀眾。好的圖片外，用字還要精準、有趣。要突圍而出，建議結合當下社會熱話、流行的議題，引起共鳴。

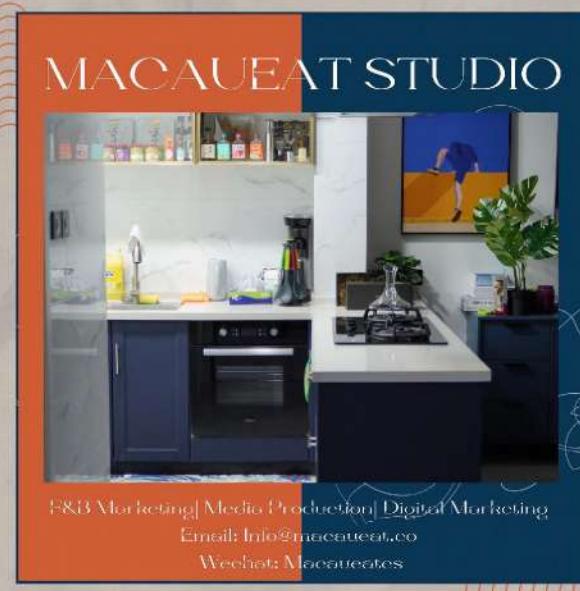
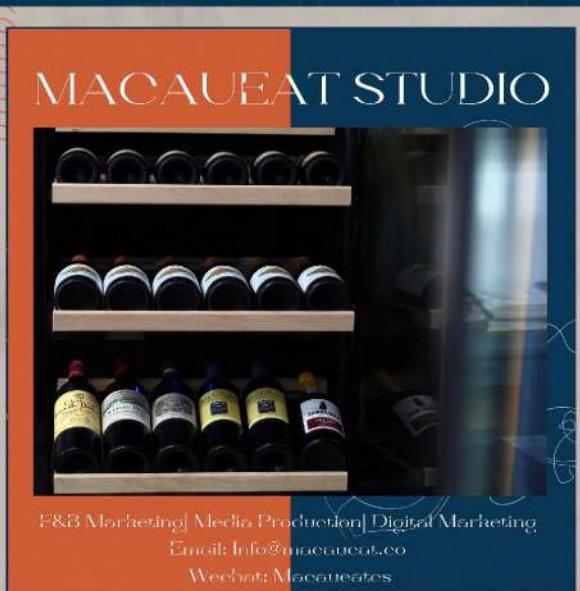
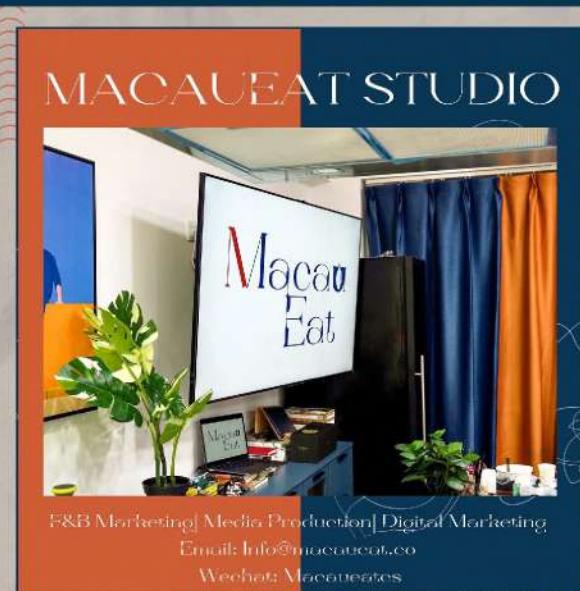
完整文章：

Macau Daily Post | <https://shorturl.at/hRX69>

澳門日報 | <https://bit.ly/3btOUOM>



MACAUEAT · Studio



MACAUEAT工作室自成立以來，為客戶們帶來了不少驚喜。工作室分為三個主要功能區域：

專業攝影棚區域，包含一系列攝影道具及場景。MACAUEAT攝影攝像師可以在這裡天馬行空，揮灑靈感，自如拍攝，產出高質量的相片及影片；

多功能廚房區域，包含一個攝像機位。廚師在烹飪的同時，圖像可即時被傳輸至電視以便觀眾觀摩、學習；

明快工作區域，包含必需工作設備，使團隊中的每個人都可以積極參與到頭腦風暴中，不斷為客戶輸出最優市場營銷方案。

MACAUEAT · 合作夥伴



MACAUEAT · 業務範圍

餐飲相片 client case 1

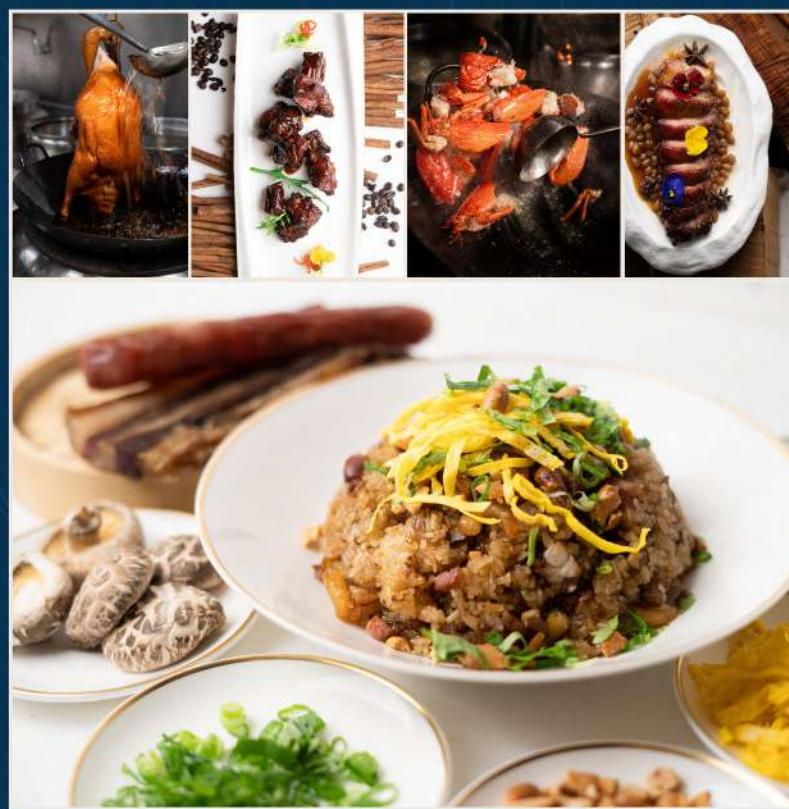


The image consists of three square photographs arranged horizontally. The first photo shows a bartender pouring a dark cocktail from a shaker into a glass. The second photo is a close-up of a white teacup containing a traditional Chinese dessert, possibly tangyuan or a similar sweet. The third photo is a vibrant blue cocktail garnished with a lime wedge and a red flower.

Vasco Bar & Lounge 乘風廊

“MACAUEAT 是唯一一個可以令我們整個團隊每個人都感到十分滿意的團隊。團隊反應靈敏、積極應對各種情況。上一次在拍攝前開會溝通之時，我的管理層提出了燈箱的想法。不久之後的正式拍攝時後，一個完全符合要求的燈箱出現在了拍攝現場。這真是太棒了！”

餐飲相片 client case 2



The image features a collage of five smaller photographs at the top showing various dishes: a whole roasted duck being basted, a tray of dried ingredients like star anise and cinnamon sticks, a plate of marinated meat, a pot of seafood cooking over an open flame, and a dish of braised meat with beans and spices. Below this is a large, detailed photograph of a main course, likely a stir-fried rice dish, garnished with shredded carrots and green onions, served with side dishes of mushrooms and vegetables.

Kam Lai Heen 金麗軒

“中餐的攝像攝影難度較大，尤其是高級中餐。我們很高興遇到了 MACAUEAT 這樣富有創造力，且拍攝技巧精湛的團隊。每一次拍攝，團隊都可以給我們帶來驚喜，期待接下來更多的合作！”

餐飲相片 client case 3

LOLA

“拍攝角度、調色都好好，協調溝通上都非常願意互相尊重同遷就。因為我公司可以提供拍攝原材同素材都唔多，但最後我地要求要拍攝嘅內容都可以完成，非常感謝你哋嘅配合同遷就！”



餐飲相片 client case 4

SEAPOWER

MACAUEAT 團隊經驗豐富，這次合作更看出團隊的細心和專業，更善用於店裡環境佈置突顯產品，清楚了解我們想要甚麼樣的效果。

Martell Cocktail



Martell food





餐飲影片拍攝



餐飲影片 client case 1

Voyages by Alain Ducasse | 現代法國菜之美 - 簡約自然
The beauty of Haute Cuisine - Simple Nature

小城之魅 | 第五集 | 風雅廚 (杜卡斯餐廳)



Edible City | Ep 5 | Voyages by Alain Ducasse

「豐腴的法國鵝肝跟稚嫩的和牛牛柳，以金黃色的酥皮緊緊包裹著，酥皮一刀切開毫不費力，可一併品嘗牛柳的嫩、酥皮的脆和鵝肝的滑。」

位於新濠天地摩柏斯酒店的「風雅廚」，所做的威靈頓牛柳，在澳門當可謂別樹一格。在這道招牌菜背後，今集小城之魅將會與餐廳主廚 Safa Rodas 甜品主廚 Nicolas Dolbeau 和經理 Justin Tai 訪談。為大家展示「風雅廚」如何把餐廳靈魂人物- 杜卡斯先生的現代法國菜美學，靈活地融入到小城澳門，帶給客人極致的用餐體驗。

The french foie gras and the wagyu tenderloin are tightly wrapped inside a layer of golden puff pastry. You can make a clean slice of the cross section without ruining the integrity of the wrap, so that in one serving you can sample the tenderness of the wagyu, the crunch of the pastry, and the buttery mouth-feel of the foie." The Beef Wellington at Voyages is simply the best in Macau at the moment.

In this episode of Edible City, we will meet the chef behind this signature dish, Executive Chef @safarodas's. We will also chat with Executive Pastry Chef @nicolasdolbeau and Assistant General Manager Justin Tai. We will explore how Voyages brings the vision of French haute cuisine icon Chef @alainducasse to life, and makes it memorable yet accessible for customers in Macau.

餐飲影片 client case 2

勵皇軒 | 展現中式餐飲之美感和可塑性
Exhibit the authenticity of Chinese cuisine

McKinsey
Case

小城之魅 | 第十集 | 勵皇軒



Edible City | Ep 10 | Lai Wang Heen

勵宮酒店勵皇軒除了單點菜單外，還有近年流行的「廚師發辦」選項，做中菜的「廚師發板」比起日式更有難度，因為中菜有較多元化的做法包括蒸、炒、煮和燉等，主廚 Johnny 認為中式餐飲不只是傳統以「一大碟」的形式呈現，大家需要構思如何有新的方法令更多人了解中餐。以勵皇軒的招牌菜「富貴雞」為例，以焗「梳乎厘」的方式為靈感，廚師把蛋白包裹着內有火腿粒、蝦仁和蓮子的雞腿肉，一切開，酒香噴發四射，富美感又美味。

Beside a la carte, The Grand Palace also offers a seasonal ingredient-driven tasting menu. Compared with the “omakase” in Japanese style, a Chinese tasting menu is more challenging because of the cuisine’s complexed cooking technique including steaming, frying, boiling or braising etc. Chef Johnny believes that Chinese cooking shouldn’t be confined as a “one big plate” cuisine, we need to think of some new approaches to let more people to know about Chinese cuisine. Take the Roasted Chicken with Chinese Wine Flambe as an example, chef revisited the traditional recipe with the inspiration from the french Soufflé dessert. The dish is served with incredible aroma during the cutting process, full of flavours and aesthetic as well.

餐飲影片 client case 3

好世界酒樓 | 澳門格蘭披治點心車
Macau Grand Prix dim sum cart

小城之魅 | 第十八集 | 好世界酒樓



- Edible City | Ep 18 | Restaurante Beautiful World

點心車、點心紙、啫喱上的小紙傘、顏色鮮亮的禮台、店鋪門口的手寫毛筆字，這些傳統元素交織，成就了這間服務街坊三十年的好世界酒樓。

在現代化風潮席捲而來之下，只要一走進好世界酒樓，從餐廳擺設、各色點心菜式，到打招呼的侍應、隔壁桌的鄰居，數十年如一日，時間彷彿在這裡停駐了。

飲茶、酒樓文化的內核，有時並不在於那「一盅兩件」，而在於和三五好友、一家大小在觥籌交錯中所消磨的時光。不論是長輩的高談闊論，還是小輩的嬉笑打鬧，其實，都是對傳統文化的尊重，和傳承。

Dim Sum cart, Dim Sum card, little paper umbrella on top of jellies, stage in lively colour, handwriting Chinese calligraphy … all these elements build up to the Restaurante Beautiful World, who has served its neighbourhood for almost thirty years.

In such a rapid modernisation progress, once step into the Restaurante Beautiful World, one's time tops - consistent decor, sorts of dishes, familiar waiters and waitresses, neighbours sitting at the next table.

Sometimes, the core of Yum Cha culture is not about the dishes, but about the precious time gathering with friends and families. This is a form of respect and inherit of the traditional culture.

餐飲宣傳平台

MACAUEAT Instagram

水門泰國食館
隱世「廚師發板」正宗泰國私房菜

水門泰國食館
日本赤貝 | 鮪魚苔 Mojito

水門泰國食館
水門泰國食館負責人Joe

发布日期: 2021 December 22 8:11 PM
点赞数: 668 | 评论数: 32 | 转发数: 73 | 收藏数: 59
总览: 1 | 观看人数: 17,677 | 内容互动: 832

「水門泰國食館」| 隱世泰式私房菜廚師發板體驗宣傳 | 帖子觸及人數達 17,677 人次

Cotiz
Sakuramochi Caramel Pudding

Cotiz
Creme Brûlée

Cotiz
Starfruit

发布日期: 2021 September 16 9:33 PM
点赞数: 833 | 评论数: 28 | 转发数: 43 | 收藏数: 329
总览: 1 | 已提及的帖子数量: 7,407 | 内容互动: 1,233

「Cotiz」| 食譜來自東京藍帶的甜品網店實體店正式開業宣傳 | 內容互動達 1,233 次

MACAUEAT Instagram Giveaway

GIVEAWAY
星際酒店報章禮券進門券 \$1,000
八大名菜
秋日河鮮盛宴

星際酒店
八大名菜
秋日河鮮盛宴

星際酒店
八大名菜
秋日河鮮盛宴

发布日期: 2021 September 22 10:58 PM
点赞数: 615 | 评论数: 2682 | 转发数: 25 | 收藏数: 28
总览: 1 | 已提及的帖子数量: 1,448 | 内容互动: 3,148

「MACAUEAT x 星際酒店」| Giveaway 送出餐飲禮券總價值 \$1000 | 留言點讚分享等達 3,148 次

Hide Yamazato Teppanyaki Set

Hide Yamazato Teppanyaki Set

Hide Yamazato Teppanyaki Set

发布日期: 2021 December 10 12:27 AM
点赞数: 397 | 评论数: 2014 | 转发数: 598 | 收藏数: 43
总览: 1 | 已提及的帖子数量: 9,734 | 内容互动: 3,052

「MACAUEAT x 山本秀正」| Giveaway 送出鐵板燒套餐一份 | 互動率高達 3,052 次



MACAUEAT Instagram Story



● ● ● 通過精心設計的 Story, 觀眾可以更加直觀和全面地了解產品 | 觀看次數在 2,000 至 5,000 次



MACAUDRINK Instagram



● ● ● 「Sober Company」| 全亞洲排名第 5 位的酒吧總經理專訪 | 觸及人數達到 1,339 人次



Facebook



● ● ● 「Momento」| 本地新餐廳正式開始試營業宣傳 | 觸及人數達到 19,357 人次



Facebook Giveaway



● ● ● 「MACAUEAT x JW 萬豪酒店」| Giveaway 送出中秋月餅禮盒四份 | 觸及人數達到 13,703 人次

新故里日本料理
New Furusato

新故里日本料理
New Furusato

新故里日本料理
New Furusato

MACAUEAT 澳門美食 | 在地
地址：4號 2-4, 2 葵京路澳門
2021-12-25

哈哈哈哈哈
要提前多久預訂？ 2021-12-12

MACAUEAT 澳門美食 | 在地
建议及早打过去密位啦！ 2021-12-25

刘雄文！
求餐厅具体位置 2021-12-12

MACAUEAT 澳門美食 | 在地
在葡京酒店东翼二楼啦！ 2021-12-12

说說什麼... 51 24 10

「新故里日本料理」| 鐵板聖誕節日套餐宣傳 | 小紅書總互動量達到 1.3 萬



大眾點評

葱油拌麵合集

均安隆

米芝蓮三星粵菜食府 | 豐饒軒

邵慈遊風這炒蟹和鹹蛋黃西多士诱惑！

MACAUEAT 澳門美食 | 在地

MACAUEAT 澳門美食 | 在地

MACAUEAT 澳門美食 | 在地

大眾點評平台具有針對性，使潛在客戶可以直接了解商戶 | 總瀏覽量超過 40 萬 + 次



微信公眾號

新故里日本料理
New Furusato

新故里日本料理
New Furusato

新故里日本料理
New Furusato

MACAUEAT 澳門美食 | 在地
地址：4號 2-4, 2 葵京路澳門
2021-12-25

哈哈哈哈哈
要提前多久預訂？ 2021-12-12

MACAUEAT 澳門美食 | 在地
建议及早打过去密位啦！ 2021-12-25

刘雄文！
求餐厅具体位置 2021-12-12

MACAUEAT 澳門美食 | 在地
在葡京酒店东翼二楼啦！ 2021-12-12

说說什麼... 51 24 10

微信公眾號平台方便朋友間一鍵轉發，從而達到有力的口碑營銷 | 總分享次數 1.4 萬次

社交平台營運

1. 訂立品牌形象、顏色和主題風格

Brand Identity 品牌識別

這是品牌想要發送給客戶的訊息。也許您希望您的公司被視為專業和獨家。或許你希望它年輕而充滿活力。像這樣的用語有助於樹立品牌形象。

Look and Feel 外觀和感覺

這是一種在品牌指南中談論事物的方式，這是品牌的外觀以及它如何讓人感受。這是透過包裝、網站和行銷工作來讓消費者體驗品牌的方式。



2. 設定FB預約表單，自動回覆

Real-time engagement 即時參與

這是一個品牌與消費者互動的時代，Real-time engagement意味著品牌“即時”做出反應。您的公司可以透過在Twitter或Facebook上與其關注者進行互動來做一些即時參與。



3. 貼文設計及文案撰寫

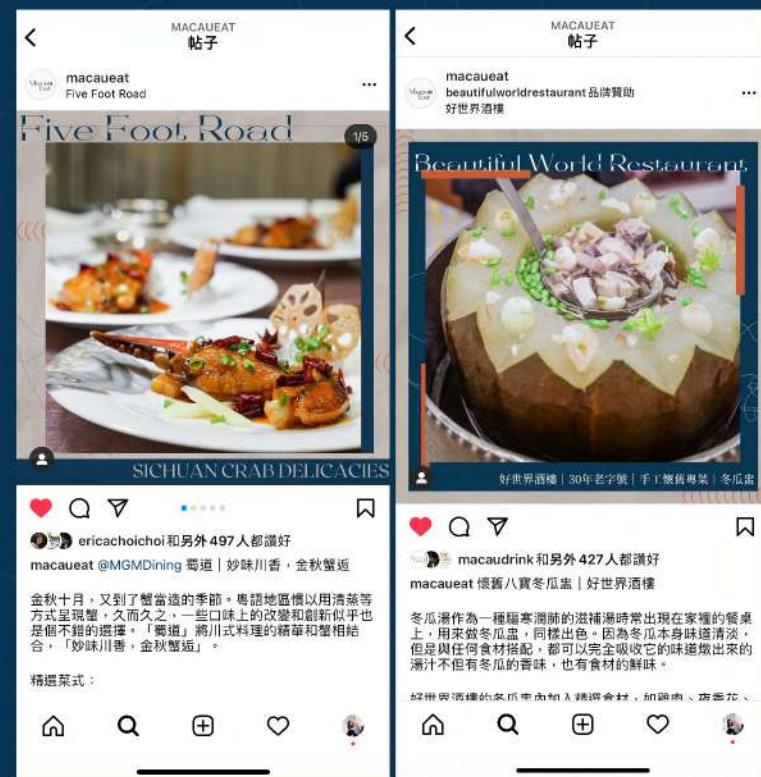
除了直接介紹餐廳的美食外，我們也會致力推廣有關產品的周邊資訊和有趣事物。



3. 貼文設計及文案撰寫

Organic Content 有機內容

自然發生的內容。內容不像是行銷團隊所計劃或創建的，這通常是客戶編寫或推廣的內容！



Clickbait 鏈接誘餌

通常一個標題的措辭可能會讓讀者想點擊它以閱讀文章內容。

例句：「今天你絕對必須嘗試的 5 件事」這樣的標題能作為增加瀏覽量的點擊誘餌。



4. SEO (搜尋引擎優化) / 關鍵字營銷

在搜尋引擎Google上有透過專業的關鍵字分析技術，為品牌迅速對準正確受眾和潛在客戶來投放廣告，包括 Keyword Ad (SEM)：Google Search優先出現，價錢按點擊計算，我們會針對客戶群的喜好來找出有效的關鍵字。



5. 展示型廣告 (Display Advertising)



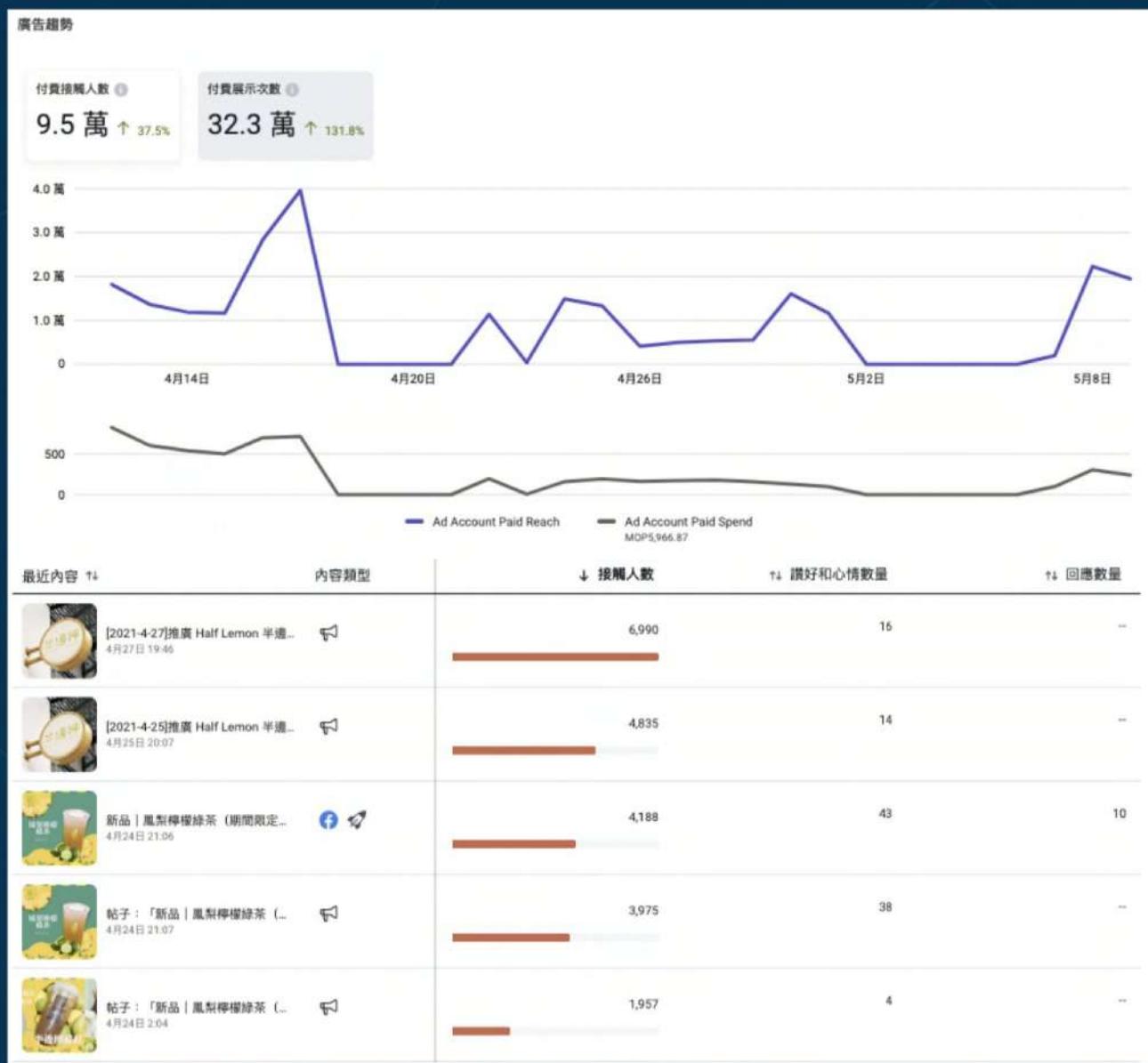
會在各大網站/App 上出現廣告（需要有安裝參與Google廣告聯盟的網站，例如澳門日報就沒有），可以選擇圖片或者短片，價錢會按點擊率(Impression)出現量計算，如果客戶有CRM或有之前客人的Email或電話會更好，因為Google可以按照這群客人而對他們身邊的朋友或類似屬性的人展示廣告，成效會更高。

Online Presence線上存在感

這是形容公司品牌在網路上的存在感或形象。當有人聽到新的商機或產品時，他們會做的第一件事就是Google。在現今的網路時代，當有人在網絡上找到您的商家時，那麼您的企業就有Online Presence。如果您想有更多的人能在網絡上看到或注意到您的公司，就要去建立公司的線上存在感。

6. 每月總結和報告成效

成效報告能幫助優化您的產品或服務水準。網紅帖文後台數據報告：要了解活動是否成功，您應該要有專人追蹤和分析數據。數據會顯示有多少人看到或參與活動。





想知更多 聯絡方式

+853 66557447

info@macaueat.co

澳门南灣大馬路75-81號永輝大廈十樓C
Avenida da Praia Grande No.75-81,
10C Andar Edf. "Veng Fai"



MACAUEAT 市場策劃及製作有限公司

Production | Marketing | Media

社交平台營運

1. 訂立品牌形象、顏色和主題風格

Brand Identity 品牌識別

這是品牌想要發送給客戶的訊息。也許您希望您的公司被視為專業和獨家。或許你希望它年輕而充滿活力。像這樣的用語有助於樹立品牌形象。

Look and Feel 外觀和感覺

這是一種在品牌指南中談論事物的方式，這是品牌的外觀以及它如何讓人感受。這是透過包裝、網站和行銷工作來讓消費者體驗品牌的方式。



社交平台營運

1. 訂立品牌形象、顏色和主題風格

Brand Identity 品牌識別

這是品牌想要發送給客戶的訊息。也許您希望您的公司被視為專業和獨家。或許你希望它年輕而充滿活力。像這樣的用語有助於樹立品牌形象。

Look and Feel 外觀和感覺

這是一種在品牌指南中談論事物的方式，這是品牌的外觀以及它如何讓人感受。這是透過包裝、網站和行銷工作來讓消費者體驗品牌的方式。

